



Zutaten:

- 3 Eier
- 4 EL Honig (1/2 Tasse)
- 625ml lauwarmes Wasser (2 1/2 Tassen)
- 1 Packung Trockenhefe
- 30g geschmolzene Butter oder Pflanzenöl (circa 3.5 EL)
- 1 EL Salz
- 1K Mehl (circa 7 1/2 Tassen)
- 1 Ei zum bestreichen
- gegacktes Kandiszucker

Challa-Brot Anleitung:

1. Trockenhefe, lauwarmes Wasser, Honig, 3 Eier, Pflanzenöl und Salz in eine große Schüssel geben. Für ein oder zwei Minuten zusammen rühren.
2. Hakenaufsatz an Küchenmaschine montieren und Mehl nach und nach zu den feuchten Zutaten geben. Brot ca. 5 Minuten kneten, bis alle Zutaten gut eingearbeitet sind und der Teig dehnbar ist.
3. Kurz von Hand kneten. Die Seiten der Schüssel einfetten und das Brot in eine Schüssel geben, mit einem Teller bedecken und 2-3 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
4. Brotteig in zwei Portionen schneiden - eine etwas größer als die andere. Kurz kneten und 30 Minuten

ruhen lassen.

5. Mit dem kleineren Teig in 3 Portionen schneiden und flechten. Größeren Teig verwenden um ein 4-saitiges Geflecht zu machen.
6. Backofen auf 180 ° C vorheizen.
7. In einer kleiner Schüssel das Ei aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Dann die Brote großzügig mit Ei bestreichen.
8. Gehacktes Kandiszucker auf Brot verteilen.
9. Auf Backpapier für 35 - 40 Minuten backen. Dann genießen.